

Plastry schabu duszone z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25627**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- schab wieprzowy 6 plastrów
- cebula 2 szt.
- Pieprz ziołowy
- Sól
- czosnek granulowany
- Pieprz czarny
- Natka pietruszki
- Koperek
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przyprawiamy plastry schabu przyprawami (sól, pieprz ziołowy, pieprz czarny, czosnek granulowany).
- 2 Smażymy na gorącym tłuszczu do lekkiego zarumienienia się z obu stron.
- 3 Dodajemy pokrojoną w pół plastry cebulę.
- 4 Dusimy na wolnym ogniu do miękkości mięsa i cebuli.
- 5 Gdy mięso będzie miękkie, układamy z cebulką na talerz, posypujemy drobno pokrojoną natką pietruszki i koprem.
- 6 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: